



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMAMBAYILDI

8 küçük patlıcan
4-5 soğan
7-8 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1-2 dal nane
2-3 domates
2-3 sivri biber
1 su bardağı zeytinyağı
1-2 kahve kaşığı şeker
Tuz
Karabiber

Patlıcanların baş kısımları kesilip alaca soyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Yıkayıp kurulanır.

Zeytinyağında hafif pembe kızartılır. Tepsie dizilir.

Üzerleri boydan boya bıçak alta geçmeyecek şekilde kesilir.

Yarım halka şeklinde doğranmış soğan, sivri biber, sarımsak, zeytinyağında kavrulur. Soyulup doğranmış domates konup karıştırılır. Kıyılmış maydanoz, nane, tuz, karabiber ve şeker ilave edilir.

Kızartılan sebzenin içinde doldurulur.

Az su ilavesi ile yavaş yavaş pişirilir.

[ML® Zeytinyağlı Bezelye için tıklayın](#)

